TAVUK GÜVECİ

1 adet tavuk
10-15 adet arpacık soğan
3 adet sivri biber
2 adet iri domates
4 çorba kaşığı ayçiçek yağı
Tuz
Karabiber

Toprak güvece soyulmuş arpacık soğanlar atılır. Üzerine sırasıyla parçalanmış tavuk, iri doğranmış biber, rende domates konur. Tuz ve karabiber serpilir, ayçiçek yağı gezdirilir. Su eklemeden güvecin kapağı kapatılır. Önce hızlı ateşte 5 dakika, sonra kısık ateşte 1 saat pişirilir. Sıcak servis yapılır.

ML® Fasulyeli Tavuk Güveci için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:19614 • adı:Tavuk Güveci • gönderen:serdarzaimoğlu • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:40